Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 9 listopada 1929 roku. № 45.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Pienistość piwa.

Temat powyższy ze wszech miar interesujący, a mało dotąd stosunkowo wyzyskany w literaturze piwowarskiej. Obok przezroczystości, klarowności piwa, jest pienistość dla smakosza jedną z najważniejszych właściwości, decydujących o dobrym smaku i wziętości danego napoju. Bardzo łatwo odróżniamy charakterystyczną gęstą, ciężką i trwałą pianę piwa dolnego fermentu od lekkiej pianki piw fermentacji górnej. Czynniki, od których zależy dobra pienistość piwa, są przeważnie bardzo trudne do wykrycia, jak również trudnem jest stwierdzenie, czy pienistość piwa zależną jest w danej chwili od jakiejś jednej przyczyny, czy też jest rezultatem całego szeregu składających się na to czynników sprzyjających.

Sprawę pienistości piwa poruszają w prasie zagranicznej między innymi: Th. Langer w „Zeitschrift für das gesammte Brauwesen" (1904, 27, 37), Siegfried w „Zeitschrift für physiologische Chemie" (1905, 44, 451), A. C. B. Berry w „Journal of the Institute of Brewing" (1909, 15, 391), Abbot w „Journal of the Institute of Brewing" (1911, 17, 648), E. Hatschek w „Journal of the Institute of Brewing" (1912, 18, 494), Rohland w „Wochenschrift für Brauerei" (1911, 28, 273), A. Frenbach w „Annales de la Brasserie" (1913, 16, 145), T. Ihnen w „Brewer's Journal" (1915, 51, 221), P. Petit w „Brasserie et Malterie" (1920, 10, 145), Third Report on Colloid Chemistry Dept. Scientific and Indust. Res. Britisch Association for the Advancement of Science w „Journal of the Institute of Brewing" (1921, 27, 121), F. Emslander w „Wochenschrift für Brauerei" (1922, 39, 115), A. Fernbach w „Annales de la Brasserie" (1922, 21, 2), H. Freundlich w „Wochenschrift für Brauerei" (1923, 40, 23), L. Backer i Henry F. C. Fulton w „Journal of the Institute of Brewing" (1923, 29, 747), W. Windisch w „Wochenschrift für Brauerei" (1925) i inni.

Nasz „Przemysł Piwowarski" w r. 1926 (Nr. 8 i 9) drukował tłumaczenie pracy Prof. L. Petit'a p. t. „Piana piwna", a w roku 1928 tłumaczenie pracy Marka van Laer'a p. t. „Studja nad pianą". W artykułach tych obszernie omawia się sprawa lepszej lub gorszej pienistości piwa, przyczyny tworzenia się piany, jej trwałości, gęstości i innych zalet.

Przegląd literatury fachowej pozwala zgrupować cały szereg przyczyn wpływających na taki lub inny stan pienistości piwa:

1. Woda używana do wyrobu piwa, jej składniki naturalne, czy też dodawane.
2. Skład chemiczny i właściwości jęczmienia browarnego.
3. Rodzaj pracy na słodowni.
4. Stopień wilgoci słodu gotowego.
5. Jakość słodu i innych dodatków zastępczych.
6. Sposoby przygotowania i temperatura zacierów.
7. Sposoby gotowania brzeczki.
8. Stopień odfermentowania brzeczki.
9. Ilość węglowodanów, a przedewszystkiem dekstryn w brzeczce.
10. Ilość i jakość zawartych w brzeczce ciał białkowych.
11. Wielkość cząsteczek białka w piwie gotowem.
12. Jakość i ilość używanego do wyrobu piwa chmielu.
13. Prowadzenie temperatury w piwnicach składowych — przechowalniach piwa gotowego.
14. Temperatura piwa przed filtrowaniem i podczas filtrowania, oraz sposoby wykonania samego filtrowania piwa.
15. Odczyn piwa, koncentracja jonów wodorowych, wartości Ph.
16. Obecność w piwie śladów wyższych alkoholi i kwasów lotnych, wytwarzających się podczas fermentacji.
17. Obecność w piwie śladów tłuszczu i oleju, pochodzących z użytych do wyrobu piwa surowców.
18. Jakość używanych do wyrobu piwa drożdży.
19. Lepkość piwa (wiskoza).
20. Zawartość w piwie kwasu węglowego.
21. Nasycanie kwasem węglowym piwa gotowego.
22. Temperatura podawanego, jak również sposób podawania do konsumcji piwa.

Jeden rzut oka na szereg przyczyn, z których każda poszczególnie i wszystkie razem wzięte mają wielki wpływ na pienistość piwa, daje nam pojęcie, jak drobiazgowym badaniom musimy poddawać całą produkcję, aby wykryć i poprawić dostrzeżone niedokładności. Jeżeli piwo nasze nie pieni się tak, jak tego sobie życzymy, musimy poszukiwania przyczyny zacząć od samego początku produkcji, nie opuszczając najmniejszego drobiazgu, bo lada przeoczenie niweczy cały ogrom pracy już dokonanej.

Studja nad pianą piwną wytworzyły konieczność opracowania sposobów wymierzania, określania ścisłej ilości i trwałości piany. Sprawą tą zajmują się już oddawna w prasie piwowarskiej zagranicznej. W roku 1913 w „Zeitschrift für das gesammte Brauwesen" podaje B. Fürnrohr sposób badania piany różnych gatunków piwa. W tym celu przepuszcza powietrze, wolne od bezwodnika węglowego, przez dwa litry piwa umieszczone w naczyniu 10-litrowem. Powstająca piana zbiera się w kolbie 10-litrowej,

podnosząc się wyżej lub niżej, zależnie od gatunku badanego piwa. Powietrze przepuszcza się tak długo, aż wreszcie po wyjściu z piwa nie wywołuje już mętów w podstawionej czystej wodzie wapiennej.

Windisch i Bermann w „Wochenschrift für Brauerei" (1920) opisują inne sposoby porównania pienistości. Umieszczają oni piwa badane w 2 cylindrach miarowych szklanych, pojemności i średnicy jednakowej. Piwo lub brzeczkę nalewa się do każdego z cylindrów do miarki 10 cm., następnie, trzymając jeden cylinder w lewej, a drugi w prawej ręce, wstrząsa się równomiernie cylindrami. Po upływie 30 sekund przekłada się cylindry z jednej ręki do drugiej, gdyż ruchy obu rąk nie zawsze mogą być jednakowe, i wstrząsa nowe 30 sekund, aby potem porównać pianę wytworzoną.

W roku 1923 w „Journal of the Institute of Brewing" Baker i Fulton ogłaszają nowy sposób określania piany. Ściąga się w tym celu zapomocą syfonu określoną ilość piwa z butelki, stojącej na pewnej określonej wysokości, do niżej stojącego naczynia wymierzonego. Gdy cała ilość piwa z butelki przeleci do naczynia podstawionego, fotografuje się pianę i liczy czas, dopóki się ta piana utrzymuje. Cyfr żadnych autorowie nie podają, odkładając szczegóły do nowego artykułu, który się dotąd podobno jeszcze nie ukazał.

W roku 1925 w „Wochenschrift für Brauerei" ukazuje się praca Rask'a pod tytułem „Określenie piany w celu oznaczenia zawartości kwasu węglowego i pienistości piwa". Próbę przeprowadza autor w ten sposób, że wlewa 240 gr. piwa badanego w lejek szklany umieszczony na wysokości 45 cm. nad stołem, na którym pod samym lejkiem stoi cylinder miarowy (pojemności 580 cm^3, wysokości 15 cm.). Temperaturę badanego piwa autor ściśle określa na + 10° C. Lejek musi być ściśle wymierzony, żeby 240 gr. piwa wypełniało go po brzegi.

W tymże roku 1925 w „Wochenschrift für Brauerei" W. Windisch, P. Kolbach i W. Banholzer, krytykując dotychczasowe badania piany piwnej, podają nową metodę badania, dokładniejszą od poprzednich. Jako przyrządy doświadczalne wybrane są dwa cylindry miarowe szklane, pojemności 300 cm^3, ze skalą do 250 cm^3 i doszlifowanymi ściśle korkami. Do każdego z cylindrów wprowadza się zapomocą pipety po 80 cm^3 piwa badanego, zamyka szczelnie korkami i, przytrzymując je, wstrząsa równomiernie cylindry w rękach. Wstrząsanie trwa ściśle 60 sekund, czyli dwa razy po 30 sekund, trzymając każdy z cylindrów po pół minuty w prawej ręce, a pół minuty w lewej. Po ukończeniu wstrząsania pozostawia się cylindry w spokoju na przeciąg nowych 60 sekund i dopiero wtedy odczytuje wysokość

dolnej i górnej powierzchni piany jednocześnie w obu cylindrach. Odczytywanie takie powtarza się z początku co minutę, potem co pięć, wreszcie co 15 minut. Skale cylindrów podzielone są na całe cm^3, średnice cylindrów wynoszą ściśle po 3.5 cm.

Rezultaty badań podają autorowie w tablicach:

PIWO Nr. 1 (cylinder *a*).

Ilość min. od czasu rozpoczęcia próby	Ilość cm^3 piwa	Ilość cm^3 piwa wraz z pianą	Ilość cm^3 piany	Gęstość piany
2	63·0	150	87	5·1
3	69·0	150	81	7·3
4	72·0	149	77	9·6
5	73·0	148	75	10·7
10	76·5	138	62	17·7
15	78·0	126	48	24·0
30	79·0	93	14	14·0
45	79·5	88	9	18·0
60	80·0	84	4	—

PIWO Nr. 1 (cylinder *b*).

Ilość min. od czasu rozpoczęcia próby	Ilość cm^3 piwa	Ilość cm^3 piwa wraz z pianą	Ilość cm^3 piany	Gęstość piany
2	62·0	150	88	4·9
3	68·0	150	82	6·8
4	71·0	149	78	8·7
5	72·0	149	77	9·6
10	76·0	125	49	12·3
15	77·0	108	31	10·3
30	78·5	94	16	10·7
45	79·5	88	9	18·0
60	80·0	83	5	—

Gęstość piany wyliczono w sposób następujący: Ponieważ po upływie 2 minut od czasu rozpoczęcia wstrząsania ilość wlanego do cylindra piwa (80 cm^3)

zmniejsza się do 63 cm³, ubywa więc 17 cm³ piwa, a powstaje zamiast tego 87 cm³ piany. Znaczy to, że w miejsce 1 cm³ piwa powstaje 87 : 17 = 5.1 cm³ piany, cyfrą tą określają autorowie artykułu gęstość piany.

PIWO Nr. 2 *(a)*.

Ilość min. od czasu rozpoczęcia próby	Ilość cm³ piwa	Ilość cm³ piwa wraz z pianą	Ilość cm³ piany	Gęstość piany
2	52	175	123	4·4
3	62	175	113	6·3
4	67	174	107	8 3
5	70	174	104	10 4
10	75	171	96	19·2
15	77	170	93	31·0

PIWO Nr. 2 *(b)*.

Ilość min. od czasu rozpoczęcia próby	Ilość cm³ piwa	Ilość cm³ piwa wraz z pianą	Ilość cm³ piany	Gęstość piany
2	52	175	123	4·4
3	62	174	112	6·2
4	67	174	107	8·3
5	70	173	103	10·3
10	75	171	96	19·2
15	77	169	92	30·7

PIWO Nr. 3 *(a)*.

Ilość min. od czasu rozpoczęcia próby	Ilość cm³ piwa	Ilość cm³ piwa wraz z piana	Ilość cm³ piany	Gęstość piany
2	55·5	162	106·5	4·3
3	64·0	162	98·0	6·1
4	68·5	161	92 5	8·0
5	71·0	161	90·0	10.0
10	76·0	158	82·0	20·5
15	77·5	155	77 5	31·0

(C. d. n.).

ECHA JESIENNEGO ZJAZDU PIWOWARÓW

Zamieszczone w Nr. 40 „Przemysłu Piwowarskiego" sprawozdanie z Walnego jesiennego Zjazdu Związku Piwowarów w Polsce rzuca ciekawe i budujące światło na rozwój metody pracy i cele tego związku.

Podkreślić przedewszystkiem należy, że charakterystyczną i godną najwyższego uznania cechą Związku Piwowarów w Polsce, w przeciwieństwie do wielu innych związków pracowniczych, jest zgodna i harmonijna współpraca z p.p. przemysłowcami, zapewniająca związkowi coraz świetniejszy rozwój.

Drugą nad wyraz dodatnią cechą Związku Piwowarów w Polsce jest stałe dążenie do pogłębienia i rozszerzenia wiedzy fachowej członków, dzięki czemu cała działalność Związku nosi charakter wybitnie kształcący.

Daje się to obserwować szczególnie podczas zjazdów związkowych, w programach których fachowe wykłady i odczyty dominującą odgrywają rolę. Życzyćby sobie należało, aby zjazdy te były jak najczęstsze i jak najliczniejsze i aby w dyskuji nad wygłoszonymi odczytami, głos zabierała możliwie największa ilość słuchaczów, co wpłynęłoby dodatnio na gruntowne wyczerpanie tematów i tem lepsze ich wyjaśnienie, przynoszące tem większe korzyści praktyczne.

Najlepszym dowodem, iż związek dąży konsekwentnie do rozwoju wiedzy fachowej są urządzone przez związek Kursy Powtarzające.

Świadomy swych zadań Zarząd Związku Piwowarów w Polsce rozumie dobrze, iż wobec postępu wiedzy na każdem polu wytwórczości i przemysł piwowarski nie może pozostać w tyle. Zdając zaś sobie sprawę z tego, iż codzienna praca piwowara nie pozostawia mu zbyt wiele czasu na samodzielne wyszukiwanie i studjowanie najnowszych udoskonaleń zawodowych — stara się związek wszelkiemi siłami, zapomocą dostępnych mu środków, podnieść wiedzę fachową polskiego piwowara, wskazać mu źródło szukania tej wiedzy.

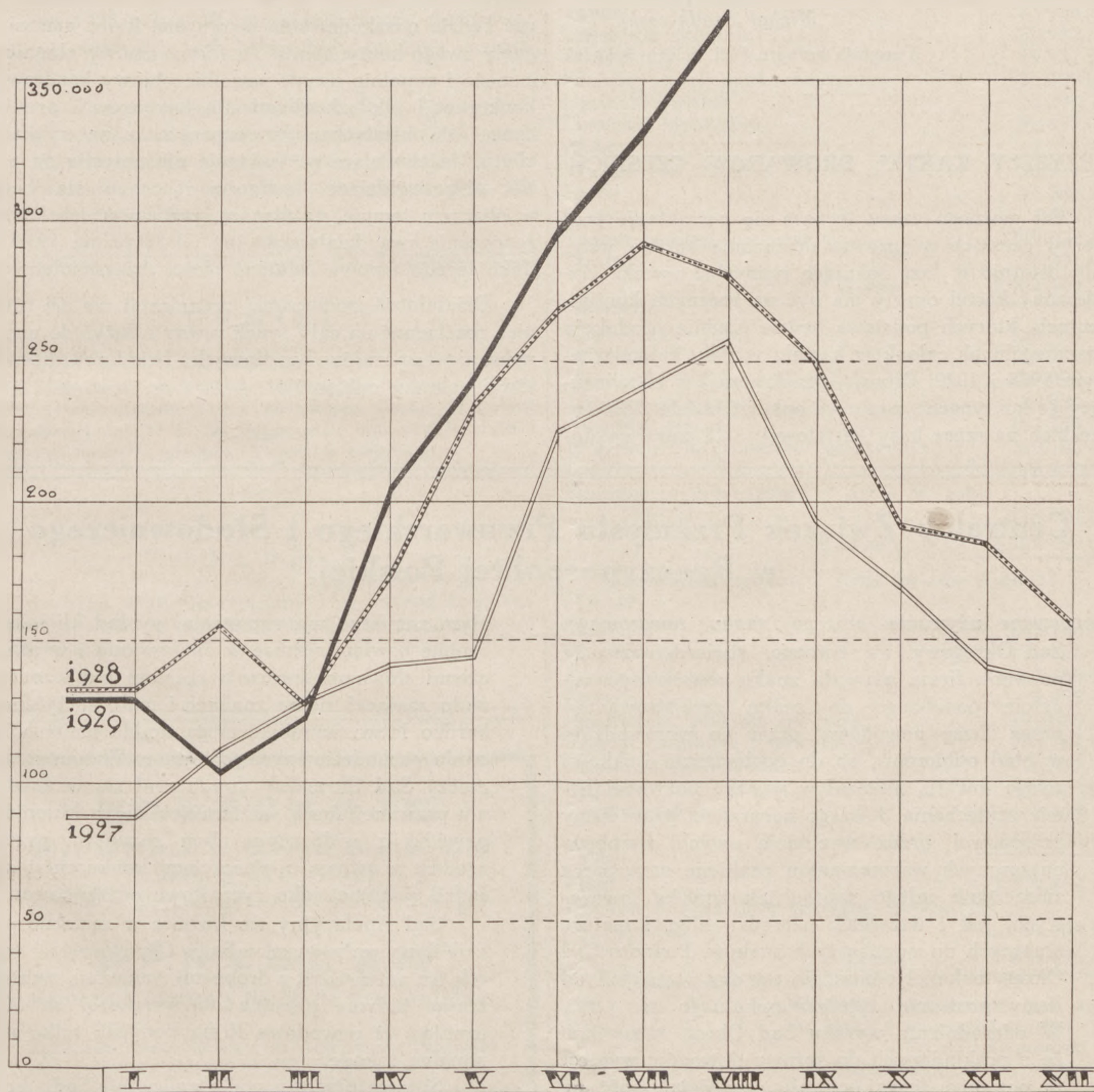
Jasną jest rzeczą, iż tego rodzaju kształcąca działalność wymaga odpowiednich funduszów, od wysokości których zależy w pierwszym rzędzie zakres, powodzenie i skutetczność zamierzeń Zarządu Związku. Ponieważ zaś szczupłe fundusze Związku nie mogą wystarczyć na należyty rozmach podjętej pracy — Związek powinien otrzymać tę pomoc z zewnątrz, a w pierwszym rzędzie od p.p. przemysłowców — właścicieli browarów, gdyż im przedewszystkiem zależeć powinno na posiadaniu jak najświatlejszych, obeznanych dokładnie z najnowszemi zdobyczami wiedzy fachowej, pracowników.

Piękny dowód zrozumienia tej prawdy dają browary, będące już obecnie członkami - fundatorami Związku Piwowarów w Polsce. To też zapoczątkowana w ten sposób współpraca p.p. przemysłowców ze Związkiem Piwowarów w Polsce powinna jak najrychlej należycie się rozwinąć, a węzły, łączące Związek z p.p. przemysłowcami, silniej się jeszcze zacieśnić, przedewszytkiem na polu szerzonej przez Związek Piwowarów w Polsce wiedzy fachowej, czego najlepszym wyrazem będą właśnie Kursy Powtarzające.

Oby jak najszybciej zbliżyła się ta chwila, kiedy nie będzie browaru w Polsce, któryby nie był członkiem - fundatorem Związku Piwowarów w Polsce, jak z drugiej strony nie będzie piwowara, któryby nie należał do Związku.

W urządzanych bowiem Kursach Powtarzjących powinna wziąć udział jak największa liczba piwowarów z całej Polski, przyczem wszyscy p.p. przemysłowcy powinni okazać biorącym udział w tych Kursach pracownikom jak najgorętsze poparcie, nie tylko zwalniając ich chętnie z pracy na czas trwania Kursów, lecz pokrywając nawet koszty przejazdu i pobytu na Kursach. Związane z tem koszty napewno sowicie się opłacą, gdyż od zasobu wiedzy fachowej piwowara zależy jeszcze w pierwszym rzędzie dobroć i wartościowość produkcji, co ze swej strony jest podstawowym warunkiem rozwoju przedsiębiorstwa.

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



Jak daleko postąpił na tej chwalebnej drodze nasz przemysł browarniczy, wykaże z jednej strony liczba uczestników Kursów Powtarzających. z drugiej zaś strony stopień poparcia, jakiem te kursy cieszyć się będą ze strony p.p. przemysłowców.

Miejmy nadzieję, że ani jedna, ani druga strona nie zawiedzie!

Jedynie bowiem wspólny twórczy wysiłek ogółu p.p. przemysłowców i ogółu piwowarów w Polsce może i powinien podnieść piwowarstwo polskie na właściwe wyżyny, przyczyniając się ze wej strony do rozwoju polskiego przemysłu, a w konsekwencji do ogólnego dobrobytu.

Michał Szadkowski

Kierownik browaru B-ci Keilich w Łodzi.

PRZYSZŁY KARTEL BROWARÓW CZESKICH.

Od pewnego czasu toczące się petraktacje browarów czeskich w sprawie zawiązania kartelu wstąpiły ostatnio w fazę rokującą pomyślne wyniki. Zamierzony kartel oparty ma być na rocznych kontyngentach, których podstawą będzie średnia produkcja poszczególnych członków kartelu w roku kalendarzowym 1928 i 1929. Browar, przekraczający obowiązujący go kontyngent, zdaje się opłacać będzie 20,50 kr. czeskich na rzecz kasy kartelowej, a ta znów wypłacać będzie odszkodowania browarom, które nie osiągnęły swego kontyngentu. Ta forma umowy złagodzi, a może i zupełnie usunie wszelkie objawy handlowej konkurencji tak szkodliwej dla browarów i prowadzącej do niesłychanego rozprzężenia na rynkach zbytu. Jeżeli dalsze pertraktacje nie natrafią na nowe nieprzewidziane trudności i toczyć się będą w obecnem tempie, należy się spodziewać, że kartel rozpocznie swą działalność już od 1stycznia 1930 r. Jako termin umowy ustalono okres dziesięcioletni.

Działalność zamierzonej organizacji ma się również rozciągnąć na cały rynek piwny i dążyć do unormowania zwyczajów handlowych, świadczeń, kredytów i ochrony odbiorców.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Bezprawne używanie cudzego znaku towarowego. Sąd Okręgowy we Lwowie, stwierdziwszy, że pozwana firma używała znaku towarowego zupełnie podobnego do znaku zarejstrowanego przez firmę powodową, przez co wprowadzała w błąd odbiorców, co do pochodzenia i jakości swego towaru, nakazał w wyroku pozwanej firmie zaniechania dalszego naruszania praw firmy powodowej przez wycofanie swych wyrobów, opatrzonych wspomnianym znakiem, oraz przez zniszczenie całego zapasu tak znaków towarowych, jak i wszelkich narzędzi, klisz i matryc służących do wyrobu tych znaków. Ponadto Sąd Okręg. nakazał ogłoszenie wyroku i zasądził od firmy pozwanej tytułem pokutnego zł. 1.000. W uzasadnieniu wyroku Sąd Okręg. stwierdził, że z poskładanych do sprawy dowodów wynika, iż pozwana firma opierała swą działalność na złym zamiarze wprowadzania w błąd klijenteli, drobne bowiem różnice w opakowaniu i w oznaczeniu słownem towaru u szerszej publiczności, mało znającej się na znakach i mało krytycznej, bardzo łatwo wyrabiać mogą mylne mniemanie, co do pochodzenia danego towaru. W tym stanie rzeczy Sąd Okręgowy dopatrywał się w działaniu pozwanej firmy wdzierającej się w klijentelę powódki z widocznym złym zamiarem przeto zgodnie z ustawą o nieuczciwej konkurencji zasądził pokutne, jako ryczałtowe odszkodowanie.

Sąd Apelacyjny we Lwowie w zasadzie podzielił wywody wyroku Sądu Okręgowego i wyrok ten zatwierdził z drobnemi zmianami, zmniejszając jedynie pokutne do wysokości zł. 500, uznając, iż powodowa firma poniosła tylko minimalną szkodę.

Sprawa przeszła pod rozpoznanie Sądu Naj-

wyższego do którego odwołała się pozwana firma ze skargą rewizyjną. Sąd Najwyższy (w sprawie Rw. 2277/28 r.) rewizji nie uwzględnił, nie dopatrzywszy się błędnej oceny prawnej ze strony sądów niższych instancji. Ustaliły one bowiem, że pozwana firma z całą świadomością, a nawet w złym zamiarze posługiwała się bezprawnie znakiem towarowym analogicznym do znaku, zarejestrowanego na rzecz firmy powodowej. W ten sposób pozwana firma dopuściła się naruszenia ochrony zarejstrowanego znaku towarowego (ustawa z dnia 5 lutego 1924 roku). Ponadto jednak w działaniu pozwanej firmy są znamiona nieuczciwej konkurencji (ustawa z dnia 2 sierpnia 1926 roku). W tym stanie rzeczy zastosowanie obydwóch tych ustaw było zupełnie uzasadnione.

Z powyższego orzeczenia Sądu Najwyższego wynika, że bezprawne używanie cudzego znaku towarowego stanowić może jednocześnie naruszenie przepisów o znakach towarowych, jak i nieuczciwą konkurencję.

CHMIEL

Lublin, 30.10. Chmiel príma w stanie surowym w dalszym ciągu cieszy się popytem, notowano za 50 kg. dol. 12 do 13,50, gatunki pośledniejsze w zaniedbaniu. Chmiel siarkowany i prasowany dol. 23 do 25. Odczuwa się brak podaży chmielu surowego lepszych gatunków. Tendencja niejednolita.

SŁÓD.

Lublin, 30.10. Ceny kształtują się na słód jasny wyborowy zł. 60 do 62, pośledniejsze gatunki zł. 55 do 58 za 100 kg. Tendencja słaba.

Browary Chełmińskie Tow. Akc.

Chełmno (Pomorze).

Bilans na 30 września 1927.

AKTYWA:	
Grunta	74.641.—
Budynki Chełmno	382.289.40
Budynki zamiejscowe	100.102.40
Maszyny	267.760.95
Urządzenia elektryczne	19.739.78
Utensylja	6.886.81
Wagony kolejowe	48.577.84
Lodownie zamiejscowe	620.—
Kufy składowe	15.935.—
Beczki transportowe	84.392.89
Tabor	13.966.10
Inwentarz składnic	39,912.57
Samochody	19.931.50
Dłużnicy w rachunku bieżącym	255.509.03
Pożyczki zwykłe	20.398.77
Pożyczki hipoteczne	24.678.06
Efekta	4.784.26
Weksle	36.929.18
Banki	11.284.19
Kasa	1.829.03
Zapasy według inwentarza	249.828.14
Strata	24.201.42
Razem	1.704.199.33
PASYWA:	
Kapitał zakładowy	750.000.—
Obligacje	110.201.85
Hipoteki i pożyczki długoterm.	87.093.—
Kupony obligacyjne	19.836.33
Akcepty własne	181.585.37
Wierzyciele w rachunku bierzącym	319.185.04
Banki	118.273.22
Fundusz amortyzacyjny + dopis w roku 1926/27	118.024.52
Razem	1.704.199 33

Rachunek zysków i strat za rok 1926/27.

STRATY:	
Jęczmień	243.106.19
Chmiel	171.651.17
Kawa słodowa	1.458.70
Cukier	2.495.—
Państwowy podatek od piwa	194.840.23
Koszty handlowe i fabrykacyjne	704.281.10
Strata na samochodach	10.352.—
Odpisy	60.923.56
Czysty zysk	42.328.46
Razem	1.431.536.41
ZYSKI:	
Piwo	1.379.468 22
Dochód ze sprzedaży produkt. ubocznych i słodu	51.968.19
Razem	1.431.436.41

Chełmno, dnia 17 marca 1928.

BROWARY CHEŁMIŃSKIE, Tow. Akc.
Zarząd: (—) *Florjau Buczkowski.*
(—) *Seweryn Krzyżaniak.*
Rada Nadzorcza: (—) *Müller.*

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litogr fja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.